32e Année. — Tome LXII N° 1599 Paris, 19 Février 1925

REVUE DE VITICULTURE

LA CULTURE DE LA VIGNE ET LA FABRICATION DU VIN A L'ECOLE MUNICIPALE LYONNAISE D'AGRICULTURE DE CIBEINS (AIN)

C'est à quelques kilomètres à l'Est de Villefranche-sur-Saône, sur le rebord du plateau bressan, dans le département de l'Ain, que l'Ecole d'Agriculture créée en 1918 par la Ville de Lyon étend son domaine de 215 hectares au milieu duquel se dressent l'imposante silhouette du vieux château de Cibeins et les pimpants bâtiments d'une ferme modèle.

Dans un milieu à la fois scientifique et agricole, où le cours théorique se complète naturellement par la pratique des divers travaux de culture, plus de 150 jeunes gens, fils de citadins pour la plupart, suivent un enseignement adapté à leurs besoins futurs, acquièrent les principes, les connaissances, les tours de main indispensables.

Le domaine comprend 126 hectares de terres labourables, 49 hectares de prés, 18 hectares de bois, 4 hectares de cultures maraîchères et arbustives. Deux taureaux, 70 vaches laitières, 6 bœufs, 19 chevaux, 50 porcs peuplent deux vacheries, une bouverie, une écurie, une porcherie aménagée suivant les derniers perfectionnements de la technique moderne.

Le vignoble. — Une place importante est réservée à la culture de la vigne qui s'étend actuellement sur 12 hectares, dont 7 en production. Les premières plantations datent de 1919. M. Marquaire, le distingué chef des travaux de viticulture, compte disposer de 15 hectares de vigne dans quelques années. 1 hectare est demi sera planté cette année.

Au Noah, qui a encore les faveurs de beaucoup d'agriculteurs bressans, on a préféré avec raison des cépages aussi rustiques, mais donnant des produits de meilleure qualité. Le fond de l'encépagement est constitué par une vingtaine de variétés de *producteurs directs:* Seibel 1000, 4643, 5329, 128, 2627, 850, 880, 5279; B. S. 893, 872, 1129, 450; Malègue 261-11, 2183, 3, 1647-8; Baco N° 1, Castel 19637, Oberlin 595, Gaillard 157, etc.

Ces numéros et une foule d'autres représentés seulement par quelques lignes de ceps sont plantés dans un sol argilosiliceux, non calcaire. Ils sont

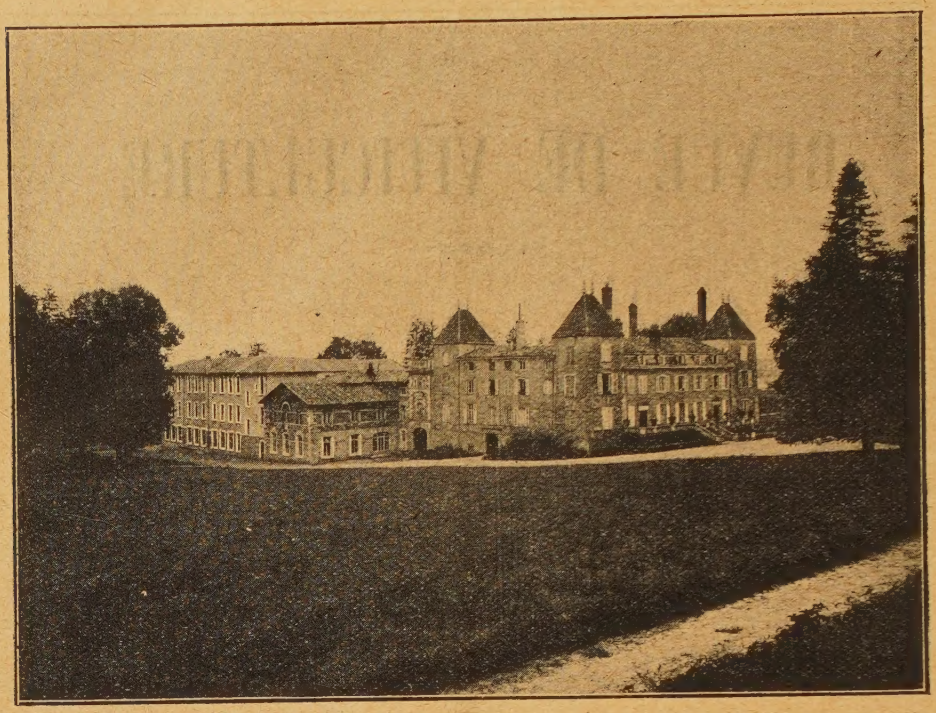

Fig. 5.441. — École de Cibeins. Le château et les bâtiments scolaires.

Fig. 5.442. — École de Cibeins. Le labour.

destinés à faire un vin de qualité moyenne, à assurer une récolte régulière pour les besoins de l'école, les excédents devant être vendus. A vrai dire, ces coupages de vins provenant de cépages différents présentent bien quelques inconvénients, en particulier au point de vue des difficultés de clarification des mélanges obtenus.

Un coteau bien exposé, abrité du vent du Nord, a été réservé aux cépages français : *gamay* et *aligoté*, qui ici donnent des vins de bonne qualité, dont la valeur a été particulièrement appréciée par le jury du dernier Concours-Exposition de Trévoux.

La *taille* en honneur est ici le Guyot simple pour la plupart des cépages. Le Guyot double et réservé pour certains numéros tels que Baco N° 1, Castel 19637 et Oberlin 595. Le Gamay et l'Aligoté sont taillés en gobelet. Dans les plantations futures on les conduira en éventail, comme on le pratique déjà dans certains vignobles de Bourgogne, afin de faciliter les travaux de culture et les traitements contre les maladies et parasites.

Certains cépages tels que S. 128, B. S. 893, d'abord conduits en Guyot simple, ont dû être menés en cordon afin de faciliter l'aoûtement des bois.

L'espacement est de 1 m. 50 entre les rangs et 1 mètre sur le rang, sauf pour Baco N° 1, Castel 19637, Oberlin 595 dont les pieds sont plantés à 2 mètres sur le rang.

Le vignoble reçoit une *fumure* intensive : fumier de ferme tous les 4 ans. Les autres années : 300 kgs de scories, 100 kgs de sulfate d'ammoniaque et 100 kgs de sulfate de potasse, assurent largement la restitution des éléments fertilisants exportés par les récoltes.

Voici, à titre documentaire, la production de quelques cépages en 1924.

Cépage	Alcool	Rendement à l'hectare	Aspect de la vendange	Date de la récolte
—	—	—	—	—
Oberlin 595...	13°	96 hl.	Très saine	le 13 sept.
Castel 19637..	13°	—	—	—
Gaillard 157..	11°	80 hl.	Peu de pourriture	le 19 sept.
B. S. 893.....	8°5	—	Pourriture très intense	le 22 sept.
B. S. 1129....	7°5	150 h.	Pourriture	le 24 sept.
Seibel.....	8°5	Grosse récolte	Très saine	le 26 sept.
Seibel 1000...	9°2	Très grosse récolte	—	le 29 sept.
Seibel. 4643..	8°	Récolte énorme	Pourriture, maturité incomplète	le 6 oct.
Seibel 450....	9°	Forte récolte	Très saine	le 9 oct.
Gamay.....	9°5	Récolte moyenne	Peu de pourriture	le 5 oct.
Aligoté.....	11°	—	Beaucoup de pourriture	le 7 oct.

La vinification. — Le *cellier* est construit à flanc de coteau, à proximité immédiate des vignes. Son heureuse disposition à mi-pente facilite le déchargement des raisins et la sortie du vin. Une décoration de fort bon goût dans laquelle les espèces de *Vitis* ont une large place donne à ce coquet édifice l'aspect riant qui convient au temple de Bacchus.

Pour l'enseignement des élèves, on y a groupé un matériel très complet adapté aux besoins de la petite et de la grande propriété : cuves en bois et en ciment armé, fouloir à bras, fouloir égrappoir débitant 5.000 kgs de

vendange à l'heure, foule-pompe, pressoir à bras, presse hydraulique, pompe à vin, etc. Les cuves de fermentation placées au premier étage correspondent à une série de cuves de conservation construites au rez-de-chaussée du cellier.

Ce matériel perfectionné a permis de vinifier séparément certains cépages et d'obtenir plusieurs qualités de vin. De très intéressantes comparaisons ont ainsi pu être faites. Nous laisserons à M. Marquaire le soin et

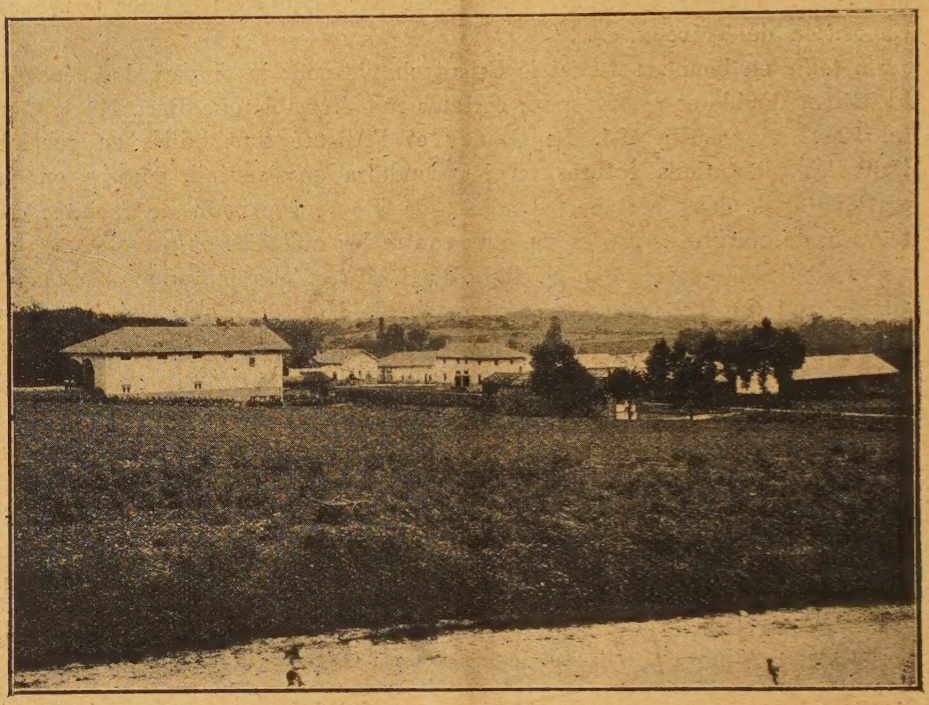

Fig. 5.443. — École de Cibeins. La ferme modèle. A gauche, le cellier.

l'honneur de présenter aux lecteurs de la *Revue* les résultats déjà obtenus par une série d'essais fort bien conçus et rigoureusement conduits. Il y a là une source d'enseignements profitables à tous les viticulteurs et plus particulièrement aux cultivateurs de la région de l'Est pour lesquels le Noah a représenté et représente encore le cépage idéal. Ils verront que par un heureux choix des cépages bien adaptés, une vinification bien comprise, on peut faire un vin de qualité très honorable dans les régions peu favorisées au point de vue viticole.

Nous ne saurions terminer sans engager les touristes à consacrer quelques heures à la visite de Cibeins, sans rendre hommage aussi à l'amabilité de M. Marsot, l'actif directeur de cette exploitation modèle et moderne dont la réalisation fait le plus grand honneur à ses créateurs et à ses animateurs.

A. D.

Fig. 5.444. — École de Cibeins. Une façade du cellier.

PIQUETTES ET POISONS

Les lecteurs de la *Revue de Viticulture* ont dû être épouvantés, en lisant que leurs vignes d'Hybrides ne pouvaient produire que piquettes et poisons! Voilà les vins de Gaillard 157, de S. 4986, de S. 4995, de S. 6468 remplaçant avec avantage l'Ipéca et les beaux vins rouges de S. 5455 et C. 7120, bons tout juste pour les Zoulous et autres sauvages !

Le but de toute spéculation, la Palisse l'aurait dit, est de gagner de l'argent, et l'art réservé aux poètes, aux peintres, aux musiciens, n'est pas de mise en viticulture. Produire la bonne et délicate bouteille n'est pas donné à tous les climats, ni à tous les terrains. Récolter en quantité et, au plus bas prix possible, le célèbre Pinard de la Victoire, est le but généralement poursuivi.

Mon voisin le général Boyer a récolté cette année-ci 2.500 hectos de vin d'hybrides, vin traité de poison par M. Labergerie. Ce vignoble, où dominent le S. 2007 et le C. 7120, a donné 150 hectos à l'hectare. Une maison de commerce a payé ce poison, cette piquette de 10 degrés, 65 francs l'hectolitre. Pas un seul traitement, ni au soufre, ni au cuivre.

Plusieurs autres voisins immédiats, ne cultivant que les vieux cépages français, Aramon et Carignan, ont eu 80 hectos à l'hectare avec cinq à six traitements fort dispendieux, et le commerce a payé leur nectar 60 francs l'hectolitre.

Pincez de la harpe, Monsieur Labergerie, faites de l'art, la fine bouteille à la main, et dites-moi qui a fait la bonne affaire? Est-ce le Général Boyer avec son gros rendement, sa suppression de tout traitement et sa piquette empoisonnée vendue à 65 francs ? Ou est-ce le viticulteur attardé avec ses vieux cépages, ses 80 hectos à l'hectare, ses six traitements et son vin vendu à 60 francs l'hecto ?

Et maintenant buvez un verre de Pomard et quelques autres de Sauterne en l'honneur du Seibel 2007 et autres pour vous refaire « la goule bien aise », comme vous le dites si bien.

Vous avez visité, dites-vous, le Temple de la Viticulture moderne et avez été reçu par le Grand Prêtre, M. Eric Coulondre. Vous avez été surpris par la formidable production de ce vignoble et choqué de le voir greffé sur américain.

Sachez donc que les Hybrides ne passent pas tous pour être résistants au Phylloxéra et que nous cherchons en eux la suppression des traitements, la sécurité, la grosse production d'un Pinard à degré élevé et droit de goût. Le bouquet, la saveur, la race, la sève sont choses secondaires et tout cela est réservé aux grands crus classés.

Et voilà le Grand Prêtre aussi maltraité que Caïphe ! Et sans sourciller vous déclarez qu'il va empoisonner le vignoble français ! Je ne sais ce que M. Coulondre a vendu son vin, mais je suis bien persuadé qu'il a trouvé

un prix aussi élevé que ses voisins, qu'il a eu beaucoup moins de frais et une récolte bien plus considérable à l'hectare.

Et alors, que conclure d'après M. Labergerie : c'est que le commerce ne distingue plus le poison du bon vin et que les consommateurs boivent ce poison avec autant de plaisir que la bonne bouteille déjà décrite. Qui osera affirmer que commerce et consommateurs aient, tout à coup, acquis une méconnaissance aussi complète du bon, et que M. Labergerie soit un des rares qui ait conservé cette sensibilité du goût ?

De tout temps le progrès a eu des ennemis ; que n'a-t-on dit, il y a trente-cinq ans, à l'opposition des faucheuses, batteuses et autres instruments ? Quelle levée de boucliers contre les béliers anglais et espagnols qui ont relevé nos races ovines ! Que n'a-t-on pas écrit contre les engrais chimiques qui brûlaient la terre, et autres balivernes !

Et voilà M. Labergerie, qui a subi certains échecs dans la culture des pommes de terre, qui jette des cris de paon, crie sus aux empoisonneurs et se demande ce que va devenir la viticulture.

La viticulture, comme toutes les industries, devra se plier aux circonstances du temps. Il n'y a plus de main-d'œuvre ; soufres et sulfates de cuivre sont hors de prix ; la viticulture doit produire beaucoup et à bon marché.

L'hybride est là, l'hybride la sauve et les cris de détresse de M. Labergerie n'y feront rien, pas plus que les pronostics de tous ceux qui avaient prophétisé la faillite des faucheuses, des engrais chimiques et des béliers anglais.

L'hybridation a fait merveille dans la culture de fleurs et des légumes, merveille encore dans le règne animal, et M. Labergerie trouve que la vigne seule fait exception ; les choux hybrides sont exquis, les vignes hybrides produisent du poison ! C'est malheureux et incompréhensible !

MM. Couderc et Seibel ont mérité de la Patrie et devraient être officiers de la Légion d'honneur, et sous un gouvernement monarchique M. Couderc serait fait marquis de Chanaan et M. Seibel comte de Noé, sans oublier M. Perbos qu'on pourrait bien faire vicomte de Canna, ayant bien contribué à changer l'eau de nos Aramons en vins corsés de 5455 et autres.

Vignerons, mes amis, méfiez-vous du palais si délicat de M. Labergerie qui ne peut boire que du Haut-Brion, du Volnay ou du Muscat de Séville. Abandonnez peu à peu vos vieux cépages trop délicats, trop chers à soigner. Ceux qui croiront au Grand Prêtre Coulondre seront sauvés et se tireront d'affaire. Les vieux routiniers à la recherche de la fine bouteille seront bousculés, ruinés, roulés et iront avant peu tendre leur gobelet vide aux empoisonneurs décrits par M. Labergerie ; empoisonneurs qui, paraît-il, passent leur temps à s'entre-décorer pour mieux tromper les naïfs qui les écoutent.

Rira bien qui rira le dernier.

Fernand DE FOURNAS.

REPONSE A M. LABERGERIE

Cher Monsieur,

Vous me remerciez publiquement de vous avoir reçu d'une façon charmante. Rien de plus naturel que cette réception. Nous sommes tous ainsi dans le Midi, un peu exubérants peut-être, mais le cœur sur la main et la main toujours tendue vers ceux surtout qui, ne connaissant que peu notre beau Languedoc, ont tout à gagner à sortir un instant des brouillards de la Vienne pour venir se réchauffer aux rayons du gai soleil méridional.

Vous avez été, du reste, d'une politesse exquise et vous nous avez comblé de fruits (toujours de nouveaux hybrides, probablement) encore plus exquis. Je vous en remercie à mon tour et nous voilà bien quittes.

Une seule chose reste et compte : c'est que, en relatant votre voyage, vous présentez les hybrides que vous avez vus dans le Midi, sous un jour et avec une partialité qui ont « révolté » (et j'emploie ce terme exact parce qu'il reflète l'esprit de nombreuses lettres que je viens de recevoir) les viticulteurs qui suivent depuis huit ans, ici, l'évolution des hybrides.

Je parle non seulement des convaincus, mais surtout de ceux qui cherchent à s'instruire et qui, avides de progrès, sont plus qu'émus de voir nier avec ce parti-pris le pas gigantesque que l'hybride a fait faire à la viticulture. C'est une véritable révolution, et toute révolution suscite une réaction. Vous voulez en être le porte-drapeau? Soit; mais luttez en bon Français. Apportez toute la franchise nécessaire, ne parlez pas de ce que vous ne connaissez pas suffisamment. (On a publié, je crois, une lettre dans laquelle, il y a deux ans, vous avouiez connaître peu la vigne hybride; mais que vous y étiez et seriez toujours hostile, par principe.)

Attaquez l'hybride dans ses défauts. Rien n'est parfait, lui non plus; et le jour où, resté seul sur la dernière barricade dressée contre l'hybride, vous vous écroulerez avec elle, vous aurez la satisfaction de mourir en défenseur sincère de la vieille vigne française qui aura vécu avec vous, et vous aurez l'ultime plaisir d'emporter la saveur de ses bons crus, en fin gourmet que vous êtes.

Au nom de tous les viticulteurs que la question intéresse (ils sont nombreux et leur nombre s'accroît sans cesse), voulez-vous me permettre de mettre les choses au point ?

Il y a quelques années, les hybrides ne produisaient que des raisins bien trop petits et leur grand défaut était de produire, peut-être avec moins de frais, un chiffre d'hectolitres à l'hectare par trop infime. Il est évident, cher Monsieur, que cela ne peut plus être votre grief après votre visite dans le Midi.

La production des hybrides vous a abasourdi à tel point que vous en étiez muet... d'étonnement, et il vous a fallu six mois pour vous remettre et jeter un nouveau cri d'alarme.

En effet, vous aviez vu des productions de cinq à dix kilogs par souche et même de vingt-trois et vingt-quatre kilogs en taille Guyot sur 2 de Couderc, et cela depuis trois ans, chaque année. Et, ne vous en déplaise, ces vignes ne sont pas surfumées; elles ont, au contraire, une fumure normale tous les deux ans, alors que les Aramons voisins sont fumés chaque année.

Les hybrides ne produisent pas assez, disait-on, pas intéressants; mais, voilà, ces derniers se mettent à produire à en faire pâlir les français. « Surproduction! » glapissent immédiatement les mêmes détracteurs.

Voyons, Messieurs, un peu de justice. Vous demandez de la production, on vous en a donné. Vous n'êtes jamais contents. (La question de la surproduction fera l'objet d'un prochain article).

Je note, en passant, votre effroi de voir mes hybrides à peu près tous greffés: la seule excuse de l'hybride étant pour vous de supprimer le greffage. Voyons. Monsieur Labergerie, vous devez savoir, et je l'ai assez écrit, que la résistance au Phylloxéra est problématique chez les 9/10 des hybrides, tout au moins dans notre Midi à étés brûlants et secs, et que ce n'est qu'une des moindres qualités chez l'hybride; qu'au contraire beaucoup d'insuccès viennent de ce qu'on a planté direct (c'est ce qui a pu vous arriver chez vous). La greffe du reste n'est pas un obstacle et les greffés soudés sont là pour ceux qu'elle fait hésiter. Qu'enfin les véritables qualités demandées aux hybrides sont la résistance aux maladies cryptogamiques, que c'est leur seule raison d'être et que leur popularité s'accroît parce qu'ils assurent une récolte régulière chaque année avec une dépense d'entretien bien moins forte. Le jour où les hybrideurs joindront à ces qualités celle de la résistance au Phylloxéra absolue, nous nous en réjouirons; mais jusque-là, nous greffe-rons partout où cela sera nécessaire et nous le recommanderons pour éviter des insuccès dont vous vous empareriez avec joie.

Cette résistance au Mildiou est plus ou moins grande suivant les cépages. Elle va de l'absolu comme pour le 7120, 5813 et 4762 Seibel à la semi-résistance du 4643 par exemple qui exige, les mauvaises années, deux sulfatages. Nous supprimons, et supprimerons impitoyablement ceux qui en demanderont davantage. Beaucoup savent ici que j'ai supprimé des hectares de non résistants comme 5124 et autres.

Vous parlez, Monsieur Labergerie, de votre champ d'expérience de 1920, de dix-huit variétés dont quatre restent seulement et sont « des horreurs ». Je serais curieux de connaître leur numéro pour les comparer aux miens de même origine, s'ils existent ici. Jusqu'à preuve du contraire, je ne puis en conclure que ceci, c'est que celui qui vous a trié sur le volet ces dix-huit variétés vous a gratifié de tous les vieux rossignols dont personne ne voulait. Ou alors, comment les avez-vous cultivés?

Je sais qu'une de vos méthodes contre le Mildiou est de laisser le terrain inculte, « les herbes éloignant le champignon ». Seriez-vous le grand-prêtre de l'inculture? Dans ce cas, le dépérissement de vos hybrides plants directs et cultivés de la sorte ne m'étonne plus et je comprends que ma culture et ma fumure, toutes normales cependant, vous aient impressionné.

Reste la grande litanie des vins empoisonnés d'hybrides. Nous reconnaissons que le Noah est infect livré seul à la consommation, et que tout goût exagéré est désagréable à ceux qui n'y sont pas habitués ; mais reconnaissez aussi que l'on se sert du Noah pour bouqueter, avec de petites quantités, des vins appelés de cru et que vous avez dû plus d'une fois savourer délicieusement. Je vous abandonne le Noah. Je vous abandonne même pas mal d'hybrides qu'il faut supprimer du marché. Je vous assure que je m'y emploie. Mais ne dites pas cette énormité, que le 7120, le 5813, le 5484, le 4646, le 5455 et bien d'autres ne font pas du bon vin; car il est un fait avéré aujourd'hui que ces numéros dépassent de beaucoup en finesse et en corps les vins d'aramons et de folle blanche, les autres, le petit Bouschet et le Morastel Bouschet. Et vous appelez ces vins de la piquette? Vous en oubliez la couleur, si vous ne voulez pas en reconnaître la finesse!

Si je lis bien la fin de votre article, « les cultivateurs ne savent plus distinguer une bonne bouteille de la piquette », il n'y aura bientôt plus que vous qui sachiez déguster et apprécier le bon vin, ce serait véritablement dommage.

Les dix vieux viticulteurs qui étaient avec vous à ma table et qui ont la prétention de connaître le bon vin, peuvent témoigner que ce mauvais vin rosé glissait agréablement et disparaissait des flacons encore plus vite. Certes, ce n'était pas du Bourgogne et les hybrides n'ont pas cette prétention, tout au moins jusqu'au jour où on plantera une sélection bien appropriée au terrain même de la Bourgogne; ce jour-là, on aura peut-être des surprises. Nous n'avons pas ici la prétention de faire du Bourgogne; mais simplement de bons vins courants, et les hybrides choisis ne font que les bonifier. En voulez-vous des preuves autrement concluantes que vos affirmations bien risquées?

M. Maruejols, maire de Moussac, vient de vendre une cuve de 2 et 3 de Couderc, qui lui ont fait 298 hectolitres à l'hectare (8 degrés 6). Le négociant avait à choisir sur toutes les cuves. Il a choisi celle des hybrides.

Autre exemple. Depuis trois ans, je vinifie à part mes derniers hybrides 7120, 5813, 2 et 3 de Couderc, dans les 1.200 hectos environ chaque année que je vends dix à vingt francs de plus qu'un vin de même poids à couleur normale, français.

Hier encore, à la Société Centrale d'Agriculture du Gard, en séance plénière, un viticulteur de la région, M. Médard, qui n'a pas d'hybrides, a dit textuellement ceci: « Le négociant de Lunel qui a acheté les 1.200 hectos de vin d'hybrides de M. Coulondre m'a dit qu'il n'avait pas trouvé de plus beau vin dans le Midi pour lui permettre de remonter et d'expédier les vins français de consommation courante qui, cette année, pouvaient difficilement être expédiés seuls, à cause de leur manque de corps et de couleur. » Ce sont des précisions, M. Labergerie. Où est la piquette je vous prie? et réfléchissez avant d'écrire « qu'on n'a pas trouvé encore d'hybrides méritant réellement le nom de vin ».

La vérité est toute autre. Que dans le Midi les viticulteurs s'appliquent

à greffer des plants comme le 2007, 4646, 7120, 2 et 3 Coudere. Ils se créeront une véritable spécialité et on ne pourra plus venir nous dire qu'il faut des vins espagnols à grosse couleur pour remonter les petits vins. Grâce aux hybrides, les négociants trouveront chez nous les beaux vins qui leur sont nécessaires et l'hybride aura la satisfaction qui n'est pas négligeable, de diminuer l'exportation de notre or. Ce sera une richesse française cela, M. Labergerie, et du travail de bon Français, je vous assure.

E. Coulondre,
Ingénieur agricole.

ACTUALITÉS

Circulaire à MM. les préfets, pour l'application de la loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine (H. Queuille). — Production des mistelles en 1924. — La suspension de la révision des évaluations foncières de la propriété non bâtie. — Vente de tourteaux d'arachides. — Congrès agricole de Metz. — La Foire-Exposition du Havre. — La Foire-Exposition d'Orléans. — La Foire de Ventôse de Dourdan. — Les salaires agricoles actuels. — Les raisins d'Algérie aux Halles. — Les résultats des récoltes des céréales. — La situation des semailles des céréales d'automne. — Avis aux exportateurs de produits agricoles d'origine végétale et de produits de pépinières. — Vœu de la Société des Agriculteurs de France sur la question du blé. — L'Italie réduit ses taxes sur ses vins. — Bibliographie.

Circulaire à MM. les préfets, pour l'application de la loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine

Les mesures prescrites par les articles 11 et 14 de la loi du 6 mai 1919, qui exigent à la fois l'intervention des récoltants, des mairies, des préfectures et des administrations des Contributions indirectes et de l'agriculture, n'ont pas été sans soulever de nombreuses difficultés.

Alors que cinq années se sont déjà écoulées depuis que la nouvelle législation protectrice des appellations d'origine est entrée en vigueur, il a paru nécessaire de mettre au point, à l'occasion de la récolte de 1924, l'application des mesures ci-dessus rappelées, en tenant compte de l'expérience acquise.

I

Déclarations a effectuer par les récoltants

Vins. — La déclaration d'appellation d'origine est annuelle, comme la déclaration de récolte, dont elle est le complément.

Elle doit permettre de discerner à quels vins l'appellation ou les appellations revendiquées par le déclarant sont applicables. En conséquence, elle doit indiquer, pour chaque appellation, l'origine géographique du vin (commune ou, le cas échéant, partie de commune).

La déclaration d'appellation d'origine doit permettre également de savoir à quelle quantité de vin chaque appellation s'applique, car, ainsi qu'on le verra plus loin, les receveurs buralistes ne délivreront de titres de mouvement avec appellation d'origine que pour des quantités correspondantes.

La déclaration d'appellation d'origine contiendra nécessairement les indications :

1° Nom et adresse du déclarant;

2° Appellation revendiquée;

3° Origine géographique des vins auxquels cette appellation est appliquée;

4° Quantité récoltée et stocks restants.

Si un même récoltant déclare plusieurs appellations, chacune d'entre elles sera suivie des mêmes indications concernant exclusivement les vins auxquels elle s'applique.

Les déclarations d'appellation d'origine doivent figurer sur le relevé des déclarations de récolte affiché à la porte de la mairie; aux termes de l'article 11 de la loi du 6 mai 1919, les déclarations d'appellation d'origine constituent, en effet, le complément obligatoire des déclarations de récolte, dans tous les cas où une telle appellation est employée.

Eaux-de-vie. — La déclaration d'appellation d'origine n'est pas annuelle. Elle doit être faite dans la huitaine qui précède la distillation, lorsque les eaux-de-vie que l'on veut obtenir ne bénéficient pas, pour l'appellation qu'on entend leur appliquer, de la présomption légale attachée à l'existence d'une délimitation administrative (Cognac, décret du 1er mai 1909; Armagnac, décret du 25 mai 1909) ou lorsque ces eaux-de-vie n'ont pas un droit acquis à l'appellation en cause, par l'effet de la presecription prévue à l'article 15 de la loi du 6 mai 1919 ou en vertu d'une décision judiciaire devenue définitive.

Le déclarant fera connaître à la mairie de son domicile et, le cas échéant, à celle du lieu de la distillation, l'appellation ou les appellations qu'il entend appliquer aux eaux-de-vie obtenues et ultérieurement, par déclarations mensuelles, les quantités produites.

Déclarations tardives. — Les plus grandes facilités ont été accordées jusqu'ici aux intéressés pour réparer les omissions commises par eux en n'indiquant pas, en temps voulu, les appellations d'origine qu'ils entendaient appliquer à leurs produits. Mais, à raison des abus auxquels des déclarations tardives trop nombreuses sont susceptibles de prêter, l'administration ne pourra, à l'avenir, autoriser ces déclarations que dans des cas exceptionnels et lorsque toutes les garanties utiles lui auront été fournies.

II

Transmission des déclarations d'appellation d'origine

Les déclarations concernant les vins sont inscrites, en tripe exemplaire, sur le registre des déclarations de récolte. L'un des exemplaires forme talon et demeure au registre, un autre est remis au déclarant, à titre de récépissé de déclaration, le troisième est transmis au receveur buraliste.

Les déclarations d'appellation d'origine doivent faire l'objet d'une autre transmission, sous la forme de relevés de ces déclarations, qui sont dressés en double exemplaire et envoyés par les mairies aux préfectures. Des imprimés spéciaux vous seront remis pour être distribués dans les mairies, afin d'assurer la confection des relevés sur un plan uniforme et de faciliter la tâche, tant des secrétaires de mairies que des employés de l'administration centrale, qui ont à faire usage des relevés pour établir les listes de publications au *Journal officiel*, en exécution des dispositions de l'article 11 de la loi du 6 mai 1919.

Les préfectures conservent l'un des exemplaires des relevés de déclarations dans leurs archives (service de la répression des fraudes) et font parvenir l'autre exemplaire au Ministre de l'Agriculture, qui assure la publication des déclarations ainsi qu'il vient d'être rappelé.

Les déclarations concernant les eaux-de-vie sont inscrites sur un registre spécial ouvert à la mairie. Il en est remis un récipissé au déclarant et il est envoyé copie, en double exemplaire, à la préfecture, qui procède ainsi qu'il a été indiqué précédemment au sujet des vins.

III

Inscription des appellations déclarées sur les titres de mouvement

L'article 13 de la loi du 6 mai 1919 prévoit que les titres de mouvement mentionneront les appellations d'origine figurant dans les déclarations de récolte ou les appellations plus générales résultant des usages locaux, loyaux et constants.

Les receveurs buralistes, grâce à la transmission d'une copie de la déclaration de récolte et d'appellation d'origine qui leur est faite par les mairies, délivrent aux récoltants en vins des titres de mouvement portant les appellations déclarées par ces derniers et pour des quantités correspondantes à celles qui ont été déclarées sous chaque appellation.

L'appellation plus générale pouvant remplacer celle qui figure dans la déclaration de récolte est l'appellation qui appartient, en vertu d'usages légalement reconnus, aux produits pour lesquels le nom d'un cru ou d'une sous-région est revendiqué (Bordeaux, au lieu de Médoc, par exemple).

Il avait été admis, dans une circulaire du 14 novembre 1919, que le nom de la commune d'origine, figurant dans la déclaration de récolte, pouvait, dans certains cas, permettre d'inscrire une appellation d'origine sur les titres de mouvement, à défaut de déclaration spéciale de la part du récoltant.

Après une nouvelle étude de la question, il a paru nécessaire de s'en tenir aux termes mêmes de l'article 13 de la loi du 6 mai 1919, en ne faisant figurer sur les pièces de régie que les appellations d'origine déclarées par les récoltants ou les appellations plus générales visées par l'article de la loi précité : sans déclaration à la mairie, aucune mention d'appellation d'origine sur les pièces de régie; en cas de déclaration d'un nom de cru ou de commune, inscription de ce nom ou de l'appellation plus générale.

En ce qui concerne les eaux-devie, il n'a été apporté aucune modification au régime antérieur relatif à l'inscription des appellations d'origine sur les titres de mouvement. Cette inscription n'a lieu que pour les eaux-de-vie placées sous le régime de l'acquit blanc régional, c'est-à-dire préparés sous le contrôle de la régie, manutentionnées et conservées dans des locaux séparés.

IV

Délimitations régionales et perception des taxes

De nombreuses délimitations judiciaires ont déjà été obtenues par application de la loi du 6 mai 1919 et s'ajoutent aux délimitations qui ont été faites par décret. Des décisions judiciaires définitives visent, notamment, les appellations Sauternes, Saint-Emilion, Bergerac, Montravel, Gaillac, Minervois, Corbières, Saumur, Beaujolais, Mâconnais, etc.

On voit qu'il existe déjà un grand nombre de récoltants en vins ayant un droit reconnu aux appellations d'origine qu'ils emploient. Ces récoltants doivent continuer à effectuer les déclarations prévues par l'article 11 de la loi du 6 mai 1919, mais leurs déclarations n'ont plus à être publiées, et, par suite, n'entraînent plus le paiement de la taxe instituée par le même article de loi.

Certains distillateurs ont, de leur côté, acquis un droit définitif aux appellations d'origine qu'ils ont déclaré, par application de l'article 14 de la loi du 6 mai 1919, vouloir donner à leurs eaux-de-vie. Ils sont, dorénavant, exonérés de toute taxe à raison de l'usage qu'ils font desdites appellations et ils sont même, selon la portée que l'administration a attribué aux dispositions de l'article 14 ci-dessus rappelé, dispensés de déclarer de nouveau ces appellations.

On voit qu'il existe, dès à présent, un grand nombre de récoltants qui, bien que ne bénéficiant pas de délimitations par décrets, se trouvent dispensés du paiement de la taxe.

A tous les points de vue, des résultats importants ont donc été obtenus par le jeu de la nouvelle législation. Ces résultats permettent de donner des précisions sur les conditions auxquelles est subordonné le droit d'employer telle ou telle appellation donnée et, par suite, de mieux défendre l'appellation en cause contre la concurrence déloyale. Ils mettent fin, par ailleurs, au régime essentiellement transitoire, mais irritant, de la publication de la taxe, applicable aux seuls déclarants qui n'ont pas un droit reconnu aux appellations qu'ils utilisent.

Il y a donc lieu de se féliciter des progrès réalisés au cours des dernières années, mais l'action des intéressés doit se poursuivre et la collaboration de ceux-ci est nécessaire à l'administration pour qu'elle puisse mener à bonne fin la tâche qui lui incombe.

Je vous serais reconnaissant, dans cette vue, de bien vouloir porter le texte de la présente circulaire à la connaissance des mairies et des groupements professionnels de votre département.

J'attacherai du prix à ce que la plus grande publicité possible lui soit donnée.

Le Ministre de l'Agriculture,
H. Queuille.

Production des mistelles en 1924. — Une note du Ministère des Finances fait connaître que pendant l'année 1924 :

1° Les quantités des mistelles élaborées se sont élevées à 469.164 hectolitres pour la France et à 161.590 hectolitres pour l'Algérie ;

2° Les quantités de vins doux élaborés en France ont été de 55.373 hectolitres ;

3° Les quantités de sucre ajoutées aux vendanges ont atteint :

En première année ..... 2.911.744 kg. (en raffiné)
En deuxième année ..... 343.139 kg. (en raffiné)

La suspension de la révision des évaluations foncières de la propriété non bâtie. — La révision des évaluations foncières des propriétés non bâties est suspendue.

Une circulaire du Ministère des Finances en date du 20 janvier dernier, adressée aux Directeurs départementaux des Contributions directes, prescrit à ces derniers de suspendre immédiatement les opérations auxquelles on procédait depuis quelques mois.

C'est à la suite des réclamations répétées des agriculteurs, réclamations dont l'Administration des Finances a reconnu la justesse et la valeur, que cette décision a été prise.

La révision des évaluations foncières de la propriété non bâtie reprendra (la circulaire n'en indique pas la date) sur une autre base. Ainsi que le demandaient les agriculteurs, elle ne s'appliquera pas seulement au tarif des évaluations cadastrales, mais elle portera aussi sur le classement actuel des parcelles de terrains parmi les diverses natures de culture.

Probablement, un texte législatif interviendra pour sanctionner ce nouvel état de choses.

Vente des tourteaux d'arachides. — Après entente avec le Ministère de l'Agriculture, le Syndicat des exportateurs et importateurs de tourteaux de Marseille, 12, quai du Canal, à Marseille, et la Société Anonyme marseillaise d'importation et d'exportation, 9, allée de Meilhan, à Marseille, ont accepté de livrer aux agriculteurs des tourteaux, à des conditions avantageuses mais seulement pendant la période du 4 février au 15 mars 1925.

Les tourteaux Rufisques (qualité bonne moyenne de l'année) seront livrés dans la limite d'un contingent de 6.000 tonnes au prix de 73 francs maximum les 100 kilogrammes nu, départ usine ou magasin de l'expéditeur, paiement à la livraison.

Les tourteaux de Coromandel (qualité bonne moyenne de l'année) seront livrés dans la limite d'un contingent de 3.500 tonnes, à raison de 68 francs les 100 kilogrammes, nu, départ usine ou magasin de l'expéditeur, paiement à la livraison.

Pour ces deux catégories de tourteaux, le prix sera majoré de 5 francs les 100 kilogr. pour tous frais accessoires (manutention, mise en gare, déchargement, etc.).

Ces tourteaux pourront également être livrés en farines ou concassés, au gré de l'acheteur, mais, pour ces opérations complémentaires, le Syndicat des

exportateurs exige un supplément de 2 francs aux 100 kilogr. et la Société Anonyme Marseillaise un supplément de 3 francs.

Les agriculteurs que cette affaire intéresserait peuvent demander des échantillons aux deux maisons ci-dessus désignées; il n'y a pas de minimum de commande; le maximum est fixé à 10 tonnes par agriculteur.

Les syndicats sont également admis au bénéfice des dispositions précitées.

Congrès agricole de Metz. — Le 23 juillet 1925 se tiendra à Metz un Congrès agricole qui durera une journée seulement et durant lequel seront traitées notamment les questions relatives à la main-d'œuvre agricole, aux assurances sociales agricoles, aux engrais, à la mévente des vins et aux moyens de remédier à cette mévente, etc.

Cette manifestation agricole est organisée par le Congrès des Associations agricoles de l'Est.

La Foire-Exposition du Havre. — Une Foire-Exposition régionale aura lieu au Havre: elle s'ouvrira le 11 avril prochain. Cette exposition s'annonce comme devant être très importante. Non seulement elle comportera tous les produits alimentaires de la Normandie et des industries agricoles qui se rattachent à cette production, mais elle comprendra aussi des stands réservés aux principaux produits qui font l'objet du commerce (importations ou exportations) de ce port important.

Le Commissariat de l'Exposition a son siège à l'Hôtel de Ville du Havre.

Le Foire-Exposition d'Orléans. — C'est du 5 au 13 juin 1925 que se tiendra à Orléans une Foire-Exposition des principaux produits de l'agriculture.

Les inscriptions doivent être adressées le 1er mai au plus tard.

Pour tous renseignements, s'adresser au Secrétariat général de la Foire-Exposition à Orléans.

La Foire de Ventôse de Dourdan. — Elle aura lieu les 21 et 22 février 1925.

Les salaires agricoles actuels. — Nous ne saurions trop recommander à nos lecteurs de prendre connaissance des barèmes des salaires agricoles qui ont paru pour la France entière et ont été publiés en édition spéciale par le *Journal officiel* (prix 0 fr. 40).

Ces salaires agricoles ont été fixés pour chaque département par les Préfets en vue de la détermination des indemnités dues aux ouvriers agricoles victimes d'accidents du travail.

Ces tableaux indiquent:

Le salaire moyen annuel y compris les prestations en nature;

Le nombre moyen des journées de travail;

Le salaire moyen journalier y compris les prestations;

Le salaire en nature (logement par an, nourriture par jour).

On sait qu'aux termes de la législation sur les accidents du travail, la rente ou l'indemnité à allouer, le cas échéant, à l'ouvrier, est proportionnelle à son salaire; tout exploitant sera donc ainsi à même de calculer la charge éventuelle qui pourrait peser sur lui.

Mais ce document officiel est une base précieuse pour permettre aussi de discuter les conditions de travail entre patrons et salariés.

Les raisins d'Algérie aux Halles. — La vente des raisins d'Algérie aux Halles Centrales de Paris s'est élevée en 1924 à 934.950 kilogrammes.

En 1923, les arrivages avaient été plus importants: 1.190.000 kilogrammes.

Ces apports annuels ne représentent environ qu'un cinquième des exportations de notre colonie et qui sont d'environ 5.150.000 kilogr. par an.

Les résultats des récoltes des céréales. — Les données des productions parvenues à l'Institut International d'Agriculture qui sont à l'heure actuelle pour ainsi dire complètes pour tous les pays de l'hémisphère septentrional (à l'exclusion de la Russie et de la Chine), jointes aux prévisions de la récolte du froment, communiquées à l'Institut par les Gouvernements de l'Argentine et de l'Australie, permettent un examen assez complet de la situation des récoltes des céréales pendant la campagne en cours.

Les données de production connues se réfèrent en effet à un ensemble de pays qui représentent environ 97 % de la production mondiale (à l'exclusion de la Russie et de la Chine) pour le froment, la presque totalité pour le seigle, 90 % pour l'avoine, 85 % pour le maïs et 80 % pour l'orge.

Pour ce groupe de pays, les pourcentages des productions de cette année, comparés aux productions correspondantes de l'année passée, sont les suivants :

Froment	89,1
Seigle	80,6
Orge	88,1
Avoine	98,2
Maïs	83,7

La production de toutes les céréales a donc été cette année-ci inférieure à celle de l'année passée avec une diminution notable, à l'exception de l'avoine. Il faut remarquer que la production des céréales en 1923 a été exceptionnellement abondante; en effet, si l'on compare la production de cette année à la production moyenne des cinq années de 1918 à 1922 au lieu qu'à celle de 1923, on obtient les pourcentages suivants :

Froment	102,9
Seigle	92,4
Orge	98,3
Avoine	110.6
Maïs	90,7

Pour le froment et dans une plus large mesure pour l'avoine, la production de cette année est donc supérieure à la moyenne des cinq années de 1918 à 1922, tout en restant inférieure pour l'orge et dans une mesure plus importante pour le seigle et le maïs.

Dans le Bulletin de statistique agricole et commerciale pour le mois de décembre qui vient d'être publié par le Bureau de statistique de l'Institut International d'Agriculture, sont indiqués avec les détails pour les divers pays et groupés par continents, les résultats des superficies ensemencées et des productions des céréales pendant l'année en cours, comparés à ceux des années précédentes. Nous bornant au froment, nous indiquons ci-dessous les données les plus importantes de la production, parvenues récemment à l'Institut.

En Roumanie, un calcul provisoire de la production du froment pendant cette année indique 20,2 millions de quintaux contre 27,8 pendant l'année passée et 21,0 en moyenne pendant la période des 3 années précédentes. Il est à noter que la superficie ensemencée cette année par contre a augmentée respectivement de 18 % et de 33 % par rapport à l'année passée et à la moyenne.

La production roumaine complète les données connues actuellement des récoltes de toute l'Europe (à l'exclusion de la Russie). On voit donc que dans un groupe de 27 pays européens, 292,7 millions de quintaux ont été obtenus cette année, contre 340,7 pendant l'année passée et 286,4 en moyenne pendant les cinq années antérieures.

Tandis qu'aux Etats-Unis, les données provisoires des productions relevées en décembre confirment en ligne générale les estimations faites en novembre en ce qui concerne le roment d'hiver, elles dénotent une augmentation en ce qui concerne le froment d printmps. Dans l'nsemble, la

production de froment d'hiver et de printemps aux Etats-Unis est donc évaluée actuellement à 237,5 millions de quintaux contre 213,9 pour l'année passée et 239,8 en moyenne pendant la période des cinq années précédentes. Il faut remarquer que la récolte des Etats-Unis a été particulièrement abondante, étant donné qu'elle a été obtenue sur une superficie cultivée considérablement inférieure à celle de l'année passée et encore davantage à la moyenne.

Par contre, on confirme que la récolte canadienne est exceptionnellement pauvre, de sorte que l'Amérique du Nord, considérée dans son ensemble, a produit 311,4 millions de quintaux de froment contre 342,9 en 1923 et 313,0 en moyenne pendant les cinq années de 1918 à 1922.

En Australie, une récente estimation non officielle de la production, communiquée par le Gouvernement à l'Institut, donne une prévision de 38,1 millions de quintaux contre 34,2 pendant la campagne passée et 27,5 en moyenne pendant les cinq années antérieures.

La situation des semailles des céréales d'automne. — D'après les informations parvenues à l'Institut International d'Agriculture jusqu'à présent, les ensemencements des céréales d'automne ont procédé dans des conditions pour ainsi dire normales dans la plus grande partie des pays d'Europe.

On signale une humidité excessive qui a entravé les ensemencements spécialement dans les terres lourdes en Grande-Bretagne et en Irlande; l'état des cultures est généralement considéré comme variant de moyen à bon en Allemagne et en Pologne, tandis qu'on se plaint d'une sécheresse excessive en Hongrie. Les conditions des semailles sont généralement bonnes en Belgique, en Italie et en Portugal, excellentes en Bulgarie et en Espagne. En Roumanie, il y a eu d'abondantes chutes de neige pendant la deuxième moitié de novembre, quand les ensemencements étaient encore en cours. En Russie, au moment des chutes de neige au commencement de novembre, la situation des céréales était satisfaisante dans l'ensemble, mais vers la fin de novembre les variations brusques de la température qui se sont succédé ont déterminé dans quelques zones la formation de croûtes de glace sur les champs emblavés. L'état des céréales et généralement bon dans les pays de l'Afrique du Nord et dans l'Inde britannique. Aux Etats-Unis, les semailles du froment d'hiver manquaient au commencement de décembre d'une certaine quantité d'humidité, mais plus tard les neiges ont donné une humidité suffisante et une couche protectrice dans la plus grande partie des régions.

Dans les superficies ensemencées cet automne aux Etats-Unis, on signale pour le froment une augmentation de 5,3 % (17.125,3 milliers d'hectares) par rapport à l'année passée et pour le seigle une diminution de 3 % (1.702,1 milliers d'hectares).

Avis aux exportateurs de produits agricoles d'origine végétale et de produits de pépinières. — De nombreux pays étrangers n'admettent à l'importation les produits agricoles d'origine végétale et les produits de pépinières que si ces produits sont accompagnés d'un certificat de santé dit « certificat phytopathologique ».

Ce certificat ne peut être délivré, s'il y a lieu, qu'aux seuls exportateurs dont les établissements sont soumis au contrôle du Service phytopathologique.

Il est rappelé aux intéressés que:

1° Les inscriptions sur les listes de contrôle du Service phytopathologique ne sont valables que pour un an (*du 1er janvier au 31 décembre*);

2° Elles doivent, en conséquence, être renouvelées *au début de chaque année*, en tout cas avant le 1er avril;

3° *En 1925, aucun certificat ne sera délivré aux exportateurs avant que l'Inspecteur chargé de ce soin ait été avisé de leur inscription par le chef du Service phytopathologique.*

4° Les demandes en vue de l'inscription doivent être adressées dans les termes habituels, au Ministère de l'Agriculture, Office de Renseignements agricoles, 78, rue de Varenne.

Les exportateurs ont le plus grand intérêt à faire dès à présent leur demande de contrôle pour 1925.

Aucune demande ne sera examinée après le 31 *mars* 1925.

Vœu de la Société des Agriculteurs de France sur la question du blé. — La Société des Agriculteurs de France,

« Considérant que la hausse actuelle du blé est due à la situation économique mondiale; que toute nouvelle tentative d'intervention de l'Etat dans la fixation du prix du blé serait une menace pour l'agriculture et porterait un grave préjudice aux intérêts généraux du pays;

« Considérant que chaque fois qu'il a cherché à substituer sa loi aux lois économiques, l'Etat a compromis en même temps les intérêts des producteurs, ceux des consommateurs et ceux du Trésor public;

« Insiste avec l'agriculture tout entière pour qu'aucune entrave ne soit apportée à la liberté des transactions et de la circulation à l'intérieur, s'élève avec force contre la nouvelle proposition de loi portant création d'un Office national du blé. »

L'Italie réduit ses taxes sur ses vins. — Au moment où l'on demande en France la réduction des droits de circulation sur les vins, il est bon de signaler que notre voisine l'Italie, nous a déjà précédé dans cette voie.

La taxe de consommation, qui avait été abaissée de 20 à 15 lire l'hectolitre, vient d'être complètement abolie.

La taxe sur les échanges, perçue à raison de 1 % sur tous échanges entre commerçants, et seulement sur les échanges de plus de 2.000 lire lorsque ceux-ci avaient lieu entre producteurs directs et commerçants, est abaissée à L. 0,50.

Enfin, cette taxe sur les échanges ne sera plus perçue autant de fois qu'il y a d'échanges, mais une fois pour toutes au moment de la perception des droits d'octroi.

Bibliographie

Agenda Agricole et Viticole pour 1925, par V. Vermorel, Président du Comice Agricole et Viticole du Beaujolais, membre de l'Académie d'Agriculture.

L'*Agenda Agricole et Viticole* de V. Vermorel pour 1925 vient de paraître.

C'est toujours avec plaisir et profit que l'on consulte ce joli recueil si élégamment présenté, bourré de renseignements et de chiffres. C'est une véritable encyclopédie agricole qui évite nombre de recherches longues et difficiles et cela partout où le besoin s'en fait sentir.

L'Agenda Agricole et Viticole de Vermorel, revu et complété chaque année depuis 40 ans, est le recueil qui, sous une forme essentiellement pratique, contient le plus de renseignements utiles à l'agriculture et au viticulteur.

Il comprend 200 pages de texte compact pour les travaux de chaque mois, et un grand nombre de pages blanches pour les notes journalières.

Prix : Edition ordinaire, 4 francs.

En vente chez l'Auteur et à la Librairie du Progrès Agricole et Viticole à Villefranche (Rhône).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 250 à 270 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 175 à 200 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, récolte 1923, de 185 à 195 francs la pièce ; de Blois, de 165 à 175 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 200 à 240 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 180 à 200 francs l'hectolitre. Vins blancs nouveaux, de 80 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 50 à 60 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rosés 1924 nu, de 150 à 215 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 200 à 250 francs la barrique. Vins blancs supérieurs, de 300 à 600 francs la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 260 à 300 francs ; 2e choix, de 240 à 260 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 100 à 110 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 4 fr. 50 à 6 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré. Les vins rouges 1924, de 4 fr. 50 à 6 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (9 février 1925).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 43 à 55 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 50 à 6 fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Trois-six à 86°, 375 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 2°, de » à 200 fr.

Montpellier (3 février). — Vins rouges 1924, de 8° à 12°, de 45 à 62 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 9° à 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de » fr. » à » francs le degré. Vins blancs, de » fr. » à 7 fr. 75 le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 340 à 350 francs ; marc à 86°, de 320 à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 190 à 200 francs l'hectolitre.

Béziers (13 février). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 45 à 48 francs ; de 9°, de » à » francs ; de 10° à 11°, de 49 à 60 francs ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Picpoul, de 6 fr. » à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 340 à 345 francs. Eau-de vie de Béziers, 52°, de 370 à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 15 février 1925.

Récolte 1924, de 10 à 11°, de 54 à 60 francs ; de 11 à 13°, de 60 à 68 fr. l'hectolitre. Avec appellation d'origine Minervois et pour retiraisons immédiates. En logé pas d'affaires.

Carcassonne (14 février). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 42 fr. à 60 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de 340 à 345 francs, trois-six de marc 86°, de 330 à 325 francs, eau-de-vie de marc 52°, 190 à 200 francs.

Perpignan (14 février). — Vins : Récolte 1924 : sous marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 43 à 50 francs ; de 10 à 12°, de 50 à 61 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 17°, de » à » francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, » francs. Alcools rectifiés » francs les 100°.

Brignoles (Var) (11 février). — Pas de modifications essentielles depuis la semaine précédente et les cours pratiqués ont tendance à baisser légèrement, la colation est à 5 francs le degré environ pour les vins bien constitués ; les transactions sont réduites, mais les demandes d'échantillons sont assez actives.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 126 fr. 00 à 131 fr. 00 ; orges, 95 fr. à 122 fr. ; escourgeons, 106 fr. à 111 fr. ; maïs, 104 fr. à 107, seigle, 106 fr. à 109 fr. 00; sarrasin, 91 fr. 00 à 95 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr.; avoines, 87 fr. 00 à 94 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 135 fr. 73. — Buenos-Ayres, 117 fr. 71. — Chicago, 125 fr. 68. — Sons, 55 fr. 00 à 62 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 70 à 110 fr. ; jaune commune, 48 à 52 fr. ; Saucisse rouge, de 52 à 58 fr. ; chair blanche, du Midi, de 52 à 64 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 115 fr. ; paille d'avoine, de 75 à 110 fr. ; paille de seigle, 80 à 115 fr. ; foin, 140 à 180 fr. ; luzerne, 170 à 220 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 106 fr. 00 (Marseille) ; d'arachides blanc, 82 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 72 fr. 00 ; de coprah, 80 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 340 à 400 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 189 fr. 00 à » fr. ».

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 11 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 00 à 12 fr. 80. — Moutons, 5 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 5 fr. 00 à 9 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 6 fr. 45 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 6/6 à 12 liv. 14. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 102 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 84 fr. 20. — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 107 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de » à 208 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 25 fr. 00 à » fr., France-frontière. — **Soufre**, sublimé en sac, » fr. ». — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 250 à 400 fr. les 100 kg. — Poires communes : 60 à 200 fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 30 fr. le 100. — Bananes : 60 à 150 fr. — Ail : 350 à 700 fr. — Champignons : 800 à 1.520 fr. — Artichauts : de 40 à 80 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 100 à 240 francs le 100. — Tomates d'Algérie : de 200 à 350 francs. — Haricots verts d'Algérie, de 400 à 700 francs. — Oranges d'Algérie, de 150 à 240 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 200 à 500 francs. — Pommes communes, 60 à 150 francs. — Endives 100 à 200 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 8 au samedi 14 février 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	8 »	0 »	4 »	1
Lundi.....	11 »	9 »	10 »	5
Mardi.....	13 »	9 »	11 »	0.1
Mercredi..	11 »	7 »	9 »	»
Jeudi.....	13 »	5 »	9 »	1
Vendredi..	11 »	4 »	7. 5	0.2
Samedi....	12 »	4 »	8 »	9
	STRASBOURG			
Dimanche.	7 »	— 3 »	2 »	»
Lundi.....	9 »	5 »	7 »	0.1
Mardi.....	12 »	7 »	9. 5	0.3
Mercredi..	15 »	— 1 »	7 »	»
Jeudi.....	15 »	4 »	9. 5	»
Vendredi..	15 »	0 »	7. 5	0.5
Samedi....	» »	0 »	» »	1
	LYON			
Dimanche.	9 »	— 5 »	2 »	4
Lundi.....	6 »	3 »	4. 5	12
Mardi.....	13 »	— 1 »	6 »	»
Mercredi..	15 »	6 »	10. 5	»
Jeudi.....	14 »	9 »	11. 5	»
Vendredi..	14 »	0 »	7 »	31
Samedi....	11 »	7 »	9 »	2
	MARIGNANE			
Dimanche	12 »	2 »	7 »	»
Lundi.....	» »	5 »	» »	»
Mardi.....	15 »	1 »	8 »	»
Mercredi..	16 »	6 »	11 »	»
Jeudi.....	16 »	11 »	13. 5	»
Vendredi..	15 »	» »	» »	»
Samedi....	» »	12 »	» »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
.... 8....	11 »	3 »	7 »	1.6
.... 9....	11 »	8 »	9. 5	1.2
....10 ...	14 »	6 »	10 »	»
....11....	18 »	7 »	12. 5	»
....12....	16 »	5 »	10. 5	»
....13....	8 »	— 2 »	3 »	2
....14....	14 »	5 »	9. 5	8
	MONTPELLIER			
.... 8....	10 »	2 »	6 »	»
.... 9....	12 »	7 »	9. 5	»
....10....	17 »	4 »	10. 5	»
....11....	15 »	7 »	11 »	»
....12....	14 »	11 »	12. 5	»
....13....	15 »	2 »	8. 5	»
....14....	13 »	6 »	9. 5	»
	BORDEAUX			
.... 8....	12 »	3 »	7. 5	10
.... 9....	13 »	7 »	10 »	6
....10....	15 »	8 »	11. 5	1.6
....11....	14 »	4 »	9 »	»
....12....	17 »	4 »	10. 5	10
....13....	14 »	3 »	8. 5	3
....14....	16 »	4 »	10 »	13
	NANTES			
.... 8....	11 »	5 »	8 »	2
.... 9....	12 »	9 »	10. 5	1
....10....	12 »	9 »	10. 5	0.2
....11....	12 »	8 »	10 »	0.3
....12....	14 »	4 »	9 »	4
....13 ...	10 »	» »	» »	»
....14....	10 »	4 »	7 »	12

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.